DESSERT

11:00〜17:00(16:30 L.O.)/ 土 11:00〜22:00(21:30 L.O.)

パティシエールが焼き上げるこだわりのデザートメニュー
定番の3 種類をご紹介します

爽やかチーズケーキ　　715yen
ミニマカロン・特製生クリーム付

さっぱりとした味わいの爽やかなチーズケーキ。
ふわふわ食感となめらかな口溶けがたまらない一品。
定番 3 種の中で人気NO.1のケーキです。

濃厚ガトーショコラ　　715yen
ミニマカロン・特製生クリーム付

ビターに仕上げた少し大人なガトーショコラ。
ほろほろ食感としっとりガナッシュを
一度に味わえる贅沢な一品。
特製生クリームとのペアリングも抜群です。

クレームブリュレ　　693yen

トロッとした食感のバニラ香る上品なクリームに、
パリパリのキャラメリゼを施した一品。
ご注文をいただいてからバーナーで炙り、
出来立てをご提供いたします。

アレルギー表示についてはショーケースにあるプライスカードにてご確認いただけます

表示価格は全て税込表示となっております

DESSERT

11:00〜17:00(16:30 L.O.)/ 土 11:00〜22:00(21:30 L.O.)

Seasonal Menu

季節によって変わるデザートメニュー

本日のケーキ　715yen〜

季節のタルト　748yen〜

旬の果物を贅沢に使用した期間限定タルト。

シーズナルメニューの内容についてはお手数ですが正面のショーケースをご覧になる、
もしくは店員にお尋ねください

Take out

テイクアウト可能なデザートメニュー

テイクアウト商品　650yen〜

いつもは店頭に並ばない特別なテイクアウト商品。
ご用意できたタイミングに出会えましたら、ぜひお手に取ってみてください。

マフィン各種　486yen〜

ふんわりと焼き上げた、素直な美味しさを楽しめるマフィン。
手に取るたび、気取らず、けれど少しだけ特別な気分に。

スコーン各種　346yen〜

素材の風味を大切にした、ころんと愛らしいスコーン。
手土産にも嬉しい、上品な焼き菓子です。

アレルギー表示についてはショーケースにあるプライスカードにてご確認いただけます

表示価格は全て税込表示となっております

ICE CREAM & AFFOGATO

ひんやりスイーツを揃えました。

アフォガード　680yen

濃厚な自家製バニラアイスに、
香り高いエスプレッソを添えて。
お好みのタイミングでエスプレッソを注げば、
甘さとほろ苦さがゆっくりと溶け合う、
大人のデザートをお楽しみいただけます。

乳　大豆　たまご　アーモンド

マンゴーアイス　550yen

完熟マンゴーの豊かな甘みを活かした、
自家製アイスクリーム。
下に忍ばせた香ばしいクランブルが食感のアクセントとなり、
最後まで飽きのこない味わいをお楽しみいただけます。

たまご　乳　小麦

ミックスアイス［バニラ×マンゴー］　550yen

濃厚なバニラアイスと、
みずみずしいマンゴーアイスを一度に楽しめる贅沢な一皿。
香ばしいクランブルとともに、
異なる味わいと食感をお楽しみください。

たまご　乳　小麦

表示価格は全て税込表示となっております

SPECIAL DESSERTS

14:30〜数量限定です

旬のマンゴーを味わう、夏限定のパルフェ。

Mango Parfait

14:30~

マンゴーパルフェ【数量限定】　1,200yen

みずみずしいマンゴーを贅沢に味わう、夏限定のパルフェ。
なめらかなマンゴーアイスに、ごろっと果実感のあるマンゴー、
レアチーズの爽やかな酸味と香ばしいクランブルを重ねました。
別添えのマンゴーソースをお好みでかけながら、
マンゴーの豊かな味わいを心ゆくまでお楽しみください。

たまご　乳　小麦

表示価格は税込表示となっております